

BAŞLANGIÇLAR • STARTERS

“Restoran Modern” Meze Seçkisi

“Restoran Modern” Mezzes

Turşulanmış Acılı Yoğurt

Pickled Hot Spicy Yogurt

kuru ‘Arnavut’ biberi, ceviz
dried ‘Albanian’ pepper, walnut



Maş Fasulyeli Deniz Ürünleri Piyazı

Mung Bean Seafood ‘Piyaz’

kırmızı soğan turşusu, dereotu
red onion pickle, dill



Ezine Peynirli Kuru Domates Tapenade

Dried Tomato Tapenade with ‘Ezine’ Feta Cheese

halhali zeytin, sarımsak, ceviz
green halhali olive, garlic, walnut



Siyez Bulgurlu Açık Dolma

“Siyez” Cracked Wheat Open ‘Dolma’

asma yaprağı, domates, nar ekşisi, sumaklı yoğurt
wine leaf, tomato, pomegranate syrup, yogurt with sumac



Çiğ Traşlanmış Enginar • Shaved Artichoke

körpe roka, şeftali püresi, beyaz trüf yağı, Grana Padano
arugula, peach puree, white truffle oil, Grana Padano



Ege Otlı Mücver • Aegean Herbs Fritter

fermente sarımsaklı yoğurt, kabak tartar
fermented garlic yoghurt, zucchini tartare



Kırmızı Kanal Karides • Red Shrimps

buttermilk sos, yanık portakal, hardal tohumu
buttermilk dressing, burnt orange segment, mustard seed



Lorlu Pazı Sarma

Chard Stuffed with Whey Cheese

taze baharatlar, dereotu yağı, simit bulgur
fresh herbs, dill oil, simit bulgur



Siron • Siron

çıtır yufkalar, acı yağ, taze baharatlı kıyma kavurma, yoğurt
crispy dough, hot spicy oil, sauteed ground meat with fresh herbs, yoghurt



Kale Otlı Çiğ Levrek

Raw Sea Bass with Kale Herb

‘Silifke’ çileği sosu, arapsacı
strawberry sauce from ‘Silifke’



Ciğer Tava • Liver Tempura

kırmızı soğan reçeli, kimyon tohumu
red onion jam, cumin seed



Ahtapot Kokoreç • Octopus ‘Kokorec’

karamelize soğanlı tatlı patates püresi, frenk soğan yağı
sweet potato puree with caramelized red onion, chives oil



Ilık Izgara Bebek Enginar

Warm Grilled Baby Artichoke

keçi peyniri kreması, kiraz suyu, kuşkonmaz, kavrulmuş file badem
goat cheese cream, cherry juice, asparagus, roasted sliced almond



Susamlı Sıcak Ezine Peyniri

‘Ezine’ Cheese with Sesame

‘Arnavut’ biberi kuru, biberiye, bal, kekik, kuru domates
‘Arnavut’ pepper, dried tomatoes, rosemary, honey, thyme, dried tomato



Çakı Midye Tava • Razor Clam Tempura

cevizli tarator, limon, frenk soğan yağı
walnut tarator sauce, lemon, chives oil



İslenmiş Izgara Cibes & Pancar

Smoked Beetroot & Aegean Cibes Herb

‘Keçi Pelit’ peyniri, atıksız taze baharat püresi
‘Keçi Pelit’ cheese, no waste fresh herb puree



Yerel Peynir Tabağı

Local Cheese Platter

‘Tangazola’ peyniri, Çitlembik peyniri,
Mera peyniri, ‘Kars’ Gravyeri, ‘Kargı Tulum’ peyniri
*mısır ekmeği ile servis edilir.
Tangazola cheese, Çitlembik cheese, ‘Mera’ cheese,
‘Kars’ Gruyere, goat ‘Kargı Tulum’ cheese
*served with and corn bread.



Balık Pazarı Tabağı

Fish Market Platter

mumlu balık yumurtası, tarama, isli uskumru rillette, lakerda, Somon
pastırma, Akya pastırma
*kırmızı soğan reçeli ve mısır ekmeği ile servis edilir.
Bottarga, tarama, smoked mackerel rillette, salted bonito,
Salmon pastrami, leer pastrami
*served with red onion marmalade and crispy corn bread.



SALATALAR • SALADS

Renkli Domates Salatası • Tomato Salad

'Ezine' peyniri, halhali zeytin, fırınlanmış kırmızı soğan, 'Datça' incir sirkesi
'Ezine' feta cheese, halhali olive, grilled red onion, 'Datça' fig vinegar



Yeşil Salata • Green Salad

körpe roka, taze baharat püresi, siyah kabak, çiğ enginar,
çörekotlu portakal sos
arugula, zucchini, raw artichoke, fresh herb puree,
orange vinaigrette with black cumin



Ege Otları Salatası

Aegean Herbs with Dry Tomato Salad

körpe ıspanak, 'Amasya' elması, ezine peynir sosu, kuru domates
fresh spinach, 'Amasya' apple, 'Ezine' feta cheese sauce, deried tomato



Çıtır Rezene Salatası • Crispy Fennel Salad

semizotu, siyah kabak, pancar, yanık portakal, tane hardallı sos
purslane, beetroot, burnt orange segment, grain mustard dressing



ANA YEMEKLER • MAIN COURSES

Deniz Levreği Buğulama

Sea Bass Steamed

kestane mantarı, yanık arpacık soğan, sarımsak, renkli çeri domates
chestnut mushrooms, burnt shallots, garlic, cherry tomato



Orman Mantarlı Şehriye

Wild Mushroom Orzo

morel mantarı, kestane mantar, çitlembik peyniri
morel mushrooms, chestnut mushrooms, çitlembik cheese



Izgara Bonfile • Grilled Tenderloin

kuşkonmaz, bebek patates, ızgara kırmızı soğan
asparagus, baby potato, grilled red onion



Izgara Yaprak Levrek • Grilled Sea Bass

tabule
tabbouleh



Fırınlanmış Kuzu İncik • Lamb Shank

patlıcan püresi, karamelize elma, kuzu öz suyu
aubergine puree, caramelized apple, jus



Mutancana • 'Mutancana'

ağır ateşte pişmiş kuzu eti, badem, arpacık soğan, kayısı kurusu, siyah erik
kurusu, kuru incir, bebek patates • slow cooked lamb meat, almond, shallot,
dried apricot, black prune, dried fig, baby potato



Domates Soslu 'Mersin' Karides

'Mersin' Prawn with Tomato Sauce

domates, sarımsak, 'Urfa' biberi, arpacık soğan, lime
tomato, garlic, 'Urfa' pepper, shallots, lime



Sebzeli Rulo Ev Yapımı Makarna

Flat Hand Cut Pasta with Vegetables

sakız kabak, havuç, patlıcan
zucchini, carrot, aubergine



Deniz Mahsüllü Kuskus

Couscous with Seafood

ahtapot, karides, kara midye
octopus, shrimp, mussels



Sebzeli Kuzu Şiş

Lamb Shish with Vegetables

kaşık salatası, domates suyu
tomato and cucumber salad



Asma Yaprığında Tiftik Dana Kaburga

Short Ribs with Vine Leaves

karnabaharlı patates püresi, vişne
potato puree with cauliflower, cherry



Mısır Pürelü Bahar Sebzeleri Kavurma

Seasonal Vegetables Sautéed with Corn Puree

kuşkonmaz, kırmızı soğan, bezelye, kestane mantarı,
taze fasülye, pazı sapı, kabak çekirdeği içi
asparagus, leek, snow peas, chestnut mushroom,
pumpkin seed

